

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平6-62778

(43)公開日 平成6年(1994)3月8日

(51)Int.Cl. <sup>5</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/20 1/0532	1 0 4 Z			

審査請求 未請求 請求項の数 4 (全 2 頁)

(21)出願番号	特願平4-255306	(71)出願人	592202354 池野 稔 東京都三鷹市中原二丁目11番34号アサヤマ ンション202
(22)出願日	平成4年(1992)8月11日	(72)発明者	池野 稔 東京都三鷹市中原二丁目11番34号アサヤマ ンション202
		(72)発明者	西村 千夫 東京都杉並区阿佐谷南1丁目9番17号

(54)【発明の名称】 豆乳含有食品

(57)【要約】

【目的】 固体化した豆乳含有食品を得る。

【構成】 豆乳を食用海藻例えば寒天、アルギン及びカラギーナンを使用して固体化する。

1

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 豆乳を食用海藻により固形化した豆乳含有食品。

【請求項2】 食用海藻が、寒天、アルギン及びカラギーゲンよりなる群から選ばれる1種以上である請求項1の豆乳含有食品。

【請求項3】 豆腐様食品である請求項1の豆乳含有食品。

【請求項4】 ようかん様食品である請求項1の豆乳含有食品。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、豆乳含有食品に関する。

【0002】

【従来の技術】豆乳は、周知のように、大豆から製造され、栄養分に富んだ食品であり、豆腐の原料として、又はそのまま飲料として利用されている。豆腐の製造にあたっては、固化する成分例えばにがり又はグルコノラクトンなどを加えて固化させる。しかしながら、その工程において条件の設定などに熟練を要し、製造するのがかなり困難である。そのほか、豆腐は、日持ちがかなり悪い。又、飲料として利用することも近年行われたが、その匂いをマスキングするのに成功せず、その利用は、あまり進んでいない。

【0003】

【発明の概要】本発明者は、豆乳の固体化について種々検討した結果、食用海藻を用いれば、従来の豆腐の製造で生ずる困難なしに、うまく行えることを見出した。本発明は、豆乳を食用海藻により固形化した豆乳含有食品に関する。本発明で使用される豆乳は、従来の方法で製造したものを使用できる。又、本発明で使用される食用海藻は、寒天、アルギン（アルギン酸及びその食用可能な誘導体）、カラギーゲンよりなる群から選ばれる1種以上である。本発明では、これら食用海藻を豆乳に対し0.05-2重量%好ましくは0.1-1重量%使用する。豆腐様食品を製造するためには、食用海藻の量を少なくし、一方、ようかん様菓子を製造するには、食用海藻の量を多くする。

【0004】本発明の豆乳含有食品の製造にあたって

2

は、なるべく粉末状の食用海藻を、適量の水に入れ、食用海藻が溶解するまで加熱する。溶解したものを漉す。豆乳を漉したものにほぼ等量入れ、さらに加熱し、ゆるやかに攪拌する。沸騰する前に、火を止め、ゆるやかに攪拌した後、型に入れ、冷却し、固化させる。

【0005】本発明の豆乳含有食品は、従来の豆腐様の製品を製造しておかずとして食することもできるし、又はようかん様の製品を製造してお菓子として食することもできる。おかずとして使用するとき、その性質上冷奴の形で食するのが好ましい。そして、風味をつけるために、原料に調味料、着香料などを加えてもよい。一方、お菓子として使用するには、原料に砂糖などの甘味料、着色料、着香料などを加え、味、風味を整える必要がある。又、豆腐様食品より固めに製造するのが好ましい。

【0006】本発明の豆乳含有食品の製造にあたっては、従来の豆腐の製造に要する手間及び時間がかからず、簡便に豆乳を含有した固形の食品が得られる。その上、従来の豆腐に比べて、日持ちが良いという利点もある。又、菓子として、栄養価の高い豆乳を容易にしかも味良く食することができる。

【0007】

【実施例】以下に、本発明の実施例を示す。

【0008】実施例 1

粉末状の寒天0.5gを、水200mLに入れた。寒天が溶解するまで加熱した。溶解したものを漉し、豆乳200mLを加え、さらに加熱し、ゆるやかに攪拌した。沸騰する前に、火を止めた。ゆるやかに攪拌した後、型に入れ、冷蔵庫に入れて固まらせた。得られた製品は、冷奴として食すると、美味であった。その上、従来の豆腐に比べて、遥かに日持ちが良かった。

【0009】実施例 2

実施例1と同じ方法を行ったが、但し寒天の代わりにアルギン酸0.7gを用い、又着香料として梅肉エキス2gをさらに加えた。得られた製品は、実施例1と同様に冷奴として食すると、美味であった。

【0010】実施例 3

実施例1と同じ方法を行ったが、但し寒天の量を1gとし、さらに適量の砂糖を加えた。得られた製品は、ようかん様の菓子であり、食して美味であった。

## PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 06-062778

(43)Date of publication of application : 08.03.1994

(51)Int.Cl.

A23L 1/20  
A23L 1/0532

(21)Application number : 04-255306

(71)Applicant : IKENO MINORU

(22)Date of filing : 11.08.1992

(72)Inventor : IKENO MINORU  
NISHIMURA MOTOO

(54) SOYBEAN MILK-CONTAINING FOOD

(57)Abstract:

PURPOSE: To simply obtain a solid-like food containing soybean milk by solidifying soybean milk by edible marine alga.

CONSTITUTION: Edible marine alga (one or more foods selected from a group consisting of agar, algin and carrageenan) is used in an amount of 0.05-2wt.%, preferably 0.1-1wt.% based on soybean milk. The content of the edible marine alga is reduced in order to produce a food for TOFU (soybean curd) and the content of the edible marine alga is increased in order to produce sweet jelly of beans-like cake. The soybean milk is produced as follows: Edible marine alga, preferably powdery edible marine alga is put in proper amount of water and the mixture is heated until the edible marine alga is dissolved in water and then the solution is strained. Soybean milk is put in the strained solution at a nearly equivalent amount and the mixed solution is further heated and slowly stirred. Fire is stopped before the solution is boiled and the solution is slowly stirred and then cooled and solidified. Thereby, solid-like food containing soybean milk can readily be obtained.

## LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office